

食の6次産業化 プロデューサー認定対応講座

受講生
募集！
遠隔配信
オンライン
講座！

レベル1&2&3

☆ここからはじまるアグリビジネス

☆自宅・オフィスで受講できるネット配信ライブ講座

☆農家、パティシエ、スイーツ開発のプロによるライブ指導

当日
消印・送信
有効！

応募期間

令和3年 1月4日～1月25日

*早期締め切りあり



どれか一つでもお気軽に受講ください。

どれか一つでも参加できますが、
レベル1を修了しないとレベル2の認定は受けられません。
レベル1とレベル2を修了しないとレベル3の認定は受けられません。

日程 令和3年

- レベル1 2月6日(土), 2月7日(日)全2回
- レベル2 2月13日(土), 2月14日(日)全2回
- レベル3 2月20日(土), 2月21日(日)全2回

受講料

- レベル1 税込 28,600 円 (実習費、教材費含む)
- レベル2 税込 33,000 円 (実習費、教材費含む)
- レベル3 税込 35,200 円 (実習費、教材費含む)

1次×2次×3次=

農林漁業の連携強化
所得向上・地域活性化



全国各地から参加いただいている受講生とオンラインで交流します。
ライブ講座なので、その場で質問もできます。

「教える」のではなく、「学びの共同体」の構築に重きを置いています。

- コロナ禍におけるマーケティング等を考えます -

受講コース

- レベル1
 - レベル2
 - レベル3
- 定員 各20名

食の6次産業化プロデューサー
「食PRO.」とは
これからの食農分野の人材育成、
キャリア・アップを支援する検定制度です。



*この講座は「食PRO.」認定を受けています。

メイン配信元

広島県・岡山県から配信

★ZOOM等、遠隔で講義をおこなうので
インターネットに繋がる環境とパソコン
(スマートフォン)が必要です。

流れ・メリット

「2日間」で一生履歴書に書ける食プロ認定講座です！

受講者
農業やアグリビジネスに
興味がある

2日間の研修

レベル1 修了証授与
レベル2 修了証授与
レベル3 修了証授与

審査機関に
申請/認定

修了後の認定手続きのお手伝いをします。
認定者は機関HPに名前が掲載されます
(希望者)

今回のテーマ

かんきつアイランドのアグリビジネス

広島県尾道市・瀬戸田(せとだ)町は、レモン・ミカン等のかんきつで有名な地域です。講座においては、かんきつに関わる農産物生産、加工品生産、複合型農業、スイーツ開発について、それぞれの実践者から直接学ぶことができます。

レベル1

瀬戸田町高根島でレモン、みかんを栽培する先進農家の方の生産、出荷、販売などの日常に迫ります。旬のかんきつを使用した、パティシエによる加工品製造実習(キットを送付)を行います。

レベル2

かんきつを中心とした、複合型経営(観光農園など)の経営事例について、話を伺いながら学びます。島を中心とした、地域づくりについての想いを、実践者の方から学びます。

レベル3

島のレモンを活用したスイーツを開発し、広域に事業を展開するプロからアドバイスを得ながら、かんきつを使用したスイーツの商品開発演習を行います。

- 後援 - 尾道市・岡山市

オンライン講座で
参加しやすい！



一般社団法人
日本地域イノベーション研究機構

*TEL: 070-4458-3004
*FAX: 086-899-6698
*メール: htchiiki@gmail.com

*制度 URL: <https://www.6ji-biz.org>
*講座 URL: <https://chiikikenkyu.jimdofree.com>

認定制度に沿った講座を
全国で受講できる！



■ 食の6次産業化プロデューサー認定対応講座

〈カリキュラムの概要〉

- レベル1- 食と農の基礎的な講座

6次産業化について 農業について (レモン等かんきつ) *1 2月6日
9:30 - 15:30
食品衛生 食品加工について (スイーツ作り)

マーケティング入門 経営および経営の分析 2月7日
10:00 - 13:45

地域活性化論

- レベル2- 少し専門的な内容

6次産業化の法令のしくみ、読み方について 2月13日
9:50 - 16:20
6次産業化の事例分析 *2
農業技術、食品加工 食品衛生管理について

マーケティングについて (TPC, 企画トレーニング) 2月14日
10:00 - 16:10
財務、農業関連法規、事業計画について

地域活性化論

- レベル3- 実践的な内容

経営戦略について 経営管理について 2月20日
9:30 - 15:40
事業計画について

マーケティングについて 商品開発演習 *3 2月21日
9:30 - 15:25
事業計画について

〈修了・認定〉

メリット

自己の能力・スキルのPRができます。

全国認定者サイトに氏名が
掲示されます。(希望者)

名刺に食プロのロゴマークが使用できます。

就職・進学・昇進などの機会拡大が
期待されます。

個人の信頼度が高まることによる
ビジネス機会が期待されます。

新たな事業などをおこなうための
知識・理論を知ることができます。

実践力

注意!

今回「レベル2」「レベル3」講座のみ受講される方は、
以後に「レベル1」「レベル2」講座を受講しないと
「レベル2」または「レベル3」の認定は申請できません。



■ 多彩な講師陣

*1 レベル1 農業について

長畠農園 4代目園主

長畠 弘典

【ながはた ひろのり】



レモン、みかんを中心に約
20種類のかんきつを栽培。
味にこだわり、有機質肥料
のほか土づくりに尽力。近年、自家栽培のか
んきつ100%ジュースの販売も開始し好評。

*2 レベル2 6次産業化事例分析

LOROfarm (ロロファーム) 園主

貝原 弘真

【かいばら ひろま】



かんきつ栽培のほか、
ミカン狩り体験、オレンジ
の加工品の製造販売など複
合経営に挑戦中。

*3 レベル3 商品開発

(株) 島ごころ 代表取締役

奥本 隆三

【おくもと りゅうぞう】



個性的なレモンケーキを開
発した名物社長。産学連携
で地域を盛り上げる。

特別講義：地域活性化論

JR西日本 ふるさとおこし本部長

岩崎 優

【いわさき ゆう】

2019年より岡山支社ふるさと
おこし本部にて、岡山・備後工
リアの『ふるさと
おこしプロジ
ェクト』に取り
組んでいる。



レベル1 食品製造実習

パティシエ

原山 奈美

【はらやま なみ】



広島県のヒット商品「はっさく
ビール」を開発し、長年洋菓子
店を経営。今回
はかんきつを使
用した加工実習
を担当。

特別講義：地域活性化論

JR西日本 地域プロデューサー

内藤 真也

【ないとう しんや】



「住みたい街、しおまち。
レモンとアートと人情と」の実
現に向け、地域
づくりに取り組
んでいる。

■ 経営理論・財務関係については
MBAの中小企業診断士が担当

デスティニー経営事務所 代表

藤澤 直武

【ふじさわ なおたけ】

食プロレベル4の中小企業診断士、MBA。



未来経営 代表

小林 謙祐

【こばやし けんすけ】

中小企業診断士、MBA、米国税理士。



切り取り ✕

■ 参加申込書 〈応募期間 1月4日～1月25日消印・送信有効〉

*HPにQ&Aがあります。お申し込み前にご活用下さい。

↓お預かりした個人情報、講座運営の目的のみに使用し厳正に管理致します。

ふりがな お名前	〒 ご住所	ご利用環境 パソコン ・ スマホ
TEL	FAX	メールアドレス
申込種別	レベル1 ・ 2 ・ 3 を申込みます	参考まで お聞かせください
		*修了後、認定の申請を *認定者としてHP掲示
		する ・ しない する ・ しない

* 上記に必要な事項を明記の上、1月25日消印・送信有効で郵送又はホームページフォーム、メールにてお申し込みください。

◆申し込み先◆ TEL : 070-4458-3004 FAX : 086-899-6698
〒700-0023 岡山県岡山市北区駅前町 1-8-1 岡山新光ビル 5F
☎: htchiiki@gmail.com URL: https://chiikikenkyujimdoofree.com



一般社団法人

日本地域イノベーション研究機構

広島県・岡山県 レベル1、2、3

いずれの講座も参加しやすい
内容で構成されています。
時刻・授業内容・講師は
変更となる場合があります。